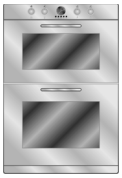
Index

1. CONSEILS POUR L'UTILISATION _____ 53
2. CONSEILS DE SECURITE _____ 54
3. CONNAITRE LE FOUR _____ 55
4. AVANT LA PREMIERE UTILISATION _____ 55
5. HORLOGE ANALOGIQUE ELECTRONIQUE _____ 56
6. PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE _____ 58
7. MOUFLE _____ 60
8. ACCESSOIRES DISPONIBLES _____ 61
9. DESCRIPTION DES COMMANDES _____ 62
10. FONCTION DE CUISSON _____ 65
11. TABLEAU DE CUISSON _____ 68
12. NETTOYAGE ET ENTRETIEN _____ 69
13. GUIDE DE DEPANNAGE _____ 72
14. INSTALLATION _____ 73

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR: *elles contiennent les conseils d'utilisation, la description des commandes et les opérations correctes de nettoyage et d'entretien de l'appareil.*

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR: *elles sont destinées au* ***technicien qualifié*** *qui doit effectuer l'installation, la mise en service et le contrôle fonctionnel de l'appareil.*

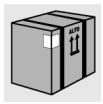
1. CONSEILS POUR L'UTILISATION



BRANCHEMENT ELECTRIQUE: CONSULTER LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION POUR LES NORMES DE SECURITE DES APPAREILS ELECTRIQUES OU A GAZ ET POUR LES FONCTIONS DE VENTILATION.
DANS VOTRE INTERET ET POUR VOTRE SECURITE, LA LOI A ETABLI QUE L'INSTALLATION ET L'ASSISTANCE DE TOUS LES APPAREILS A GAZ DOIVENT ETRE EFFECTUES PAR DU PERSONNEL QUALIFIE CONFORMEMENT AUX NORMES EN VIGUEUR.
NOS INSTALLATEURS RECONNUS GARANTISSENT UN TRAVAIL SATISFAISANT.
LES APPAREILS A GAZ OU ELECTRIQUES DOIVENT TOUJOURS ETRE DEBRANCHES PAR DES PERSONNES COMPETENTES.

CE MANUEL FAIT PARTIE INTÉGRANTE DE L'APPAREIL. IL CONVIENT DE LE GARDER INTACT ET À PORTÉE DE MAIN PENDANT TOUT LE CYCLE DE VIE DU FOUR. NOUS VOUS CONSEILLONS DE LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL AINSI QUE TOUTES LES INDICATIONS DONNÉES AVANT D'UTILISER LE FOUR. L'INSTALLATION DOIT ÊTRE EFFECTUÉE PAR DU PERSONNEL QUALIFIE ET DANS LE RESPECT DES NORMES EN VIGUEUR. CET APPAREIL EST PRÉVU POUR UNE UTILISATION DE TYPE DOMESTIQUE, ET IL EST CONFORME AUX **NORMES EN VIGUEUR**. L'APPAREIL EST CONÇU POUR EFFECTUER LA FONCTION SUIVANTE: **CUISSON ET RÉCHAUFFEMENT D'ALIMENTS**; TOUTE AUTRE UTILISATION DOIT ÊTRE CONSIDÉRÉE COMME IMPROPRE.
LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS D'UTILISATIONS AUTRES QUE CELLES INDIQUÉES DANS LE PRÉSENT MANUEL.

NE PAS UTILISER CET APPAREIL POUR CHAUFFER LES PIECES.



NE PAS LAISSER LES DÉCHETS DE L'EMBALLAGE DANS LE MILIEU DOMESTIQUE. SÉPARER LES DIFFÉRENTS MATÉRIAUX PROVENANT DE L'EMBALLAGE ET LES REMETTRE AU CENTRE DE COLLECTE LE PLUS PROCHE.

CET APPAREIL EST MARQUE SELON LA DIRECTIVE EUROPEENNE 2002/96/CE RELATIVE AUX APPAREILS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES USAGES (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT - WEEE).
LA DIRECTIVE DEFINIT LE CADRE POUR UNE REPRISE ET UNE RECUPERATION DES APPAREILS USAGES APPLICABLES DANS LES PAYS DE LA CE.

NE PAS BOUCHER LES OUVERTURES, LES FENTES D'AÉRATION ET 'ÉVACUATION DE LA CHALEUR.

LA PLAQUE D'IDENTIFICATION, AVEC LES DONNÉES TÉCHNIQUES, LE NUMÉRO DE SÉRIE ET LE MARQUAGE, EST DANS UNE POSITION BIEN VISIBLE SUR LE CADRE DE LA PORTE DU FOUR.
LA PLAQUE NE DOIT JAMAIS ÊTRE ENLEVÉE.

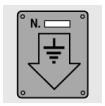
POUR EVITER LES EFFETS DE LA VAPEUR EVENTUELLEMENT CONTENUE DANS LE FOUR, OUVRIR LA PORTE A DEUX REPRISES: LA LAISSER ENTROUVERTE (ENVIRON 5 CM) PENDANT 4 OU 5 SECONDES PUIS L'OUVRIR COMPLETEMENT. SI LA PREPARATION EXIGE QUELQUES SOINS, LAISSER LA PORTE OUVERTE LE MOINS LONGTEMPS POSSIBLE POUR EVITER QUE LA TEMPERATURE DANS L'ENCEINTE DU FOUR NE BAISSE TROP VITE ET QU'ELLE N'AFFECTE LE BON DEROULEMENT DE LA CUISSON.

Le fabricant décline toute responsabilité *touchant les dommages subis par personnes et choses, causés par le non respect des prescriptions susmentionnées ou découlant de l'altération même d'une seule partie de l'appareil et de l'utilisation de pièces de rechange pas d'origine.*

2. CONSEILS DE SECURITE

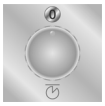
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR: ELLES SONT DESTINEES AU **TECHNICIEN QUALIFIE** QUI DOIT EFFECTUER L'INSTALLATION, LA MISE EN SERVICE ET LE CONTROLE FONCTIONNEL DE L'APPAREIL.

NE PAS ESSAYER DE DEPLACER L'APPAREIL EN TIRANT LA PORTE OU LES POIGNEES. OUVRIR LA PORTE ET FAIRE PRISE SUR LE CHASSIS DU FOUR EN FAISANT ATTENTION QUE LA PORTE NE SE REFERME PAS SUR VOS DOIGTS.



LE BRANCHEMENT À LA TERRE EST OBLIGATOIRE SELON LES MODALITÉS PRÉVUES PAR LES NORMES DE SÉCURITÉ DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES.

EN CAS DE BRANCHEMENT AU SECTEUR AU MOYEN D'UNE PRISE ET D'UNE FICHE, CELLES-CI DEVRONT ETRE DU MEME TYPE ET DEVRONT ETRE RELIEES AU CORDON D'ALIMENTATION CONFORMEMENT AUX NORMES EN VIGUEUR.
LA PRISE DEVRA ETRE ACCESSIBLE UNE FOIS QUE L'APPAREIL SERA ENCASTRÈ.
NE JAMAIS DÉBRANCHER LA FICHE EN TIRANT LE CABLE.

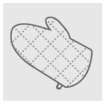


APRÈS CHAQUE UTILISATION DU FOUR, S'ASSURER TOUJOURS QUE LES MANETTES DE COMMANDE SE TROUVENT EN POSITION "ZÉRO" (ÉTEINT).

NE JAMAIS INTRODUIRE D'OBJETS INFLAMMABLES DANS LE FOUR: EN CAS D'ALLUMAGE INVOLONTAIRE, UN INCENDIE POURRAIT SE DÉCLARER.

CERTAINES PARTIES DE L'APPAREIL PEUVENT ETRE CHAUDES PENDANT (OU TOUT DE SUITE APRES) L'UTILISATION. ATTENTION DE NE PAS TOUCHER LES RESISTANCES A L'INTERIEUR DU FOUR. APRES L'EXTINCTION, ATTENDRE QUE L'APPAREIL SE SOIT COMPLETEMENT REFROIDI.

L'APPAREIL EST DESTINÉ A L'UTILISATION PAR DES PERSONNES ADULTES. NE PAS PERMETTRE À DES ENFANTS DE JOUER AVEC LE FOUR.



PENDANT L'UTILISATION L'APPAREIL DEVIENT TRES CHAUD. POUT TOUTE OPERATION, IL EST CONSEILLE DE METTRE DES GANTS THERMIQUES.

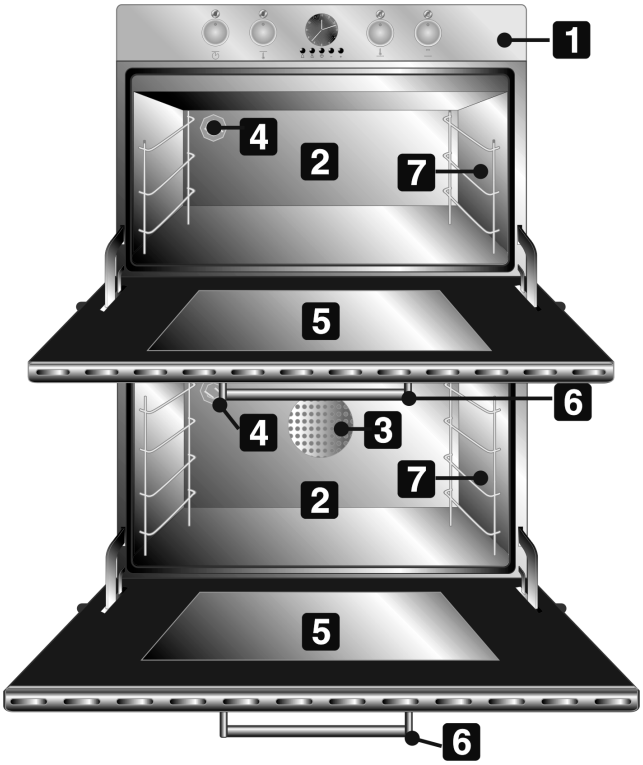
PENDANT LA CUISSON, NE PAS RECOUVRIR LA SOLE FOUR AVEC DES FEUILLES D'ALUMINIUM ET NE PAS Y POSER DE CASSEROLES OU DE PLATS POUR EVITER D'ENDOMMAGER LA COUCHE D'EMAIL. SI L'ON VEUT UTILISER DU PAPIER SULFURISE, LE PLACER DE FAÇON A CE QU'IL N'INTERFERE PAS AVEC LA CIRCULATION D'AIR CHAUD A L'INTERIEUR DU FOUR.

AVANT DE METTRE EN MARCHE L'APPAREIL, IL EST OBLIGATOIRE DE RETIRER TOUTES LES ETIQUETTES ET LES FILMS DE PROTECTION QUI PEUVENT SE TROUVER A L'INTERIEUR ET A L'EXTERIEUR.

APRES L'INSTALLATION, CONTROLER LE FOUR SUIVANT LES INSTRUCTIONS INDIQUÉES CI-APRES. EN CAS DE NON FONCTIONNEMENT, DÉBRANCHER L'APPAREIL ET CONTACTER LE SERVICE APRES-VENTE LE PLUS PROCHE.

NE JAMAIS CHERCHER DE RÉPARER L'APPAREIL. TOUTE REPARATION DOIT ETRE FAITE PAR UN TECHNICIEN AUTORISE OU AUPRES D'UN SAV AGREE.

3. CONNAITRE LE FOUR



1 BANDEAU

2 MOUFLE

3 MOTOVENTILATEUR

4 ECLAIRAGE FOUR

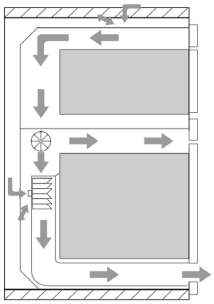
5 PORTE DU FOUR

6 POIGNEE DE LA PORTE

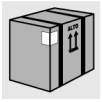
7 GUIDE DU FOUR POUR GRILLE ET PLAT

VENTILATION DE REFROIDISSEMENT

L'appareil est doté de 2 turbines de refroidissement qui se mettent en marche à l'allumage du four.
Le fonctionnement des turbines provoque un flux d'air normal qui sort de la partie inférieure centrale de la façade du four et qui peut continuer pour une brève période, même après l'extinction du four.



4. AVANT LA PREMIERE UTILISATION



Ne pas laisser les résidus de l'emballage dans l'environnement domestique. Séparer les différents matériaux de rebut de l'emballage et les déposer auprès du centre de ramassage autorisé le plus proche.

Lors de la première utilisation du four il est recommandé de le faire chauffer à la température maximum (**250**°C) le temps suffisant pour brûler les résidus huileux de fabrication qui pourraient transmettre aux préparations des odeurs désagréables.

COMMENT PROCEDER

Extraire tous les accessoires de l'intérieur du four.

Enlever les étiquettes removibles et les pellicules de protection à l'extérieur et à l'intérieur du four.

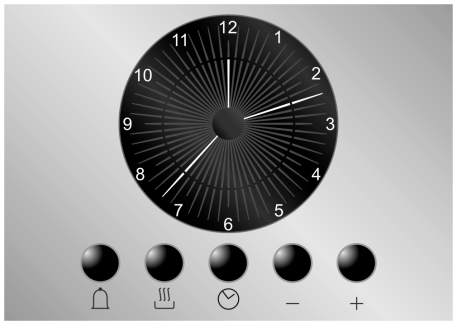
Pour allumer le four; il suffit, à la première utilisation ou après une panne de courant, de presser pendant 1 / 2 secondes la touche centrale du programmateur pour valider le GRAND FOUR à la cuisson. Le PETIT FOUR a besoin d'attentions particulières à l'allumage: il suffit de tourner la manette du thermostat sur n'importe quelle position. Seulement la fonction gril demande la programmation du régulateur d'énergie.

Mettre les manettes des fonctions sur le symbole ⌒ et la manette du thermostat à 250°C.

Pour le petit four, porter simplement la manette du thermostat sur le symbole 250.

5. HORLOGE ANALOGIQUE ELECTRONIQUE

*Les instructions fournies ne sont valables que pour le **grand four.***



	LISTE DES FONCTIONS
	TOUCHE MINUTERIE
	TOUCHE LONGUEUR ET FIN DE CUISSON
	REGLAGE DE L'HEURE ET RAZ
−	TOUCHE DIMINUTION VALEUR
+	TOUCHE AUGMENTATION VALEUR

5.1 Réglage de l'heure

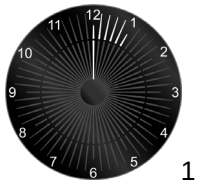
Lorsqu'on utilise le four pour la première fois ou bien après une panne de courant, l'afficheur clignote à intermittence régulière. En pressant la touche pour 1 / 2 secondes, on interrompt l'intermittence de l'afficheur et on peut commencer le réglage de l'heure courante. En pressant les touches de variation de la valeur − ou +, on obtient l'augmentation ou la diminution d'une minute à chaque pression.
Presser une des deux touches de variation de la valeur jusqu'à ce qu'apparaisse l'heure courante. 6/7 secondes après la dernière pression, l'horloge partira de l'heure introduite.

La sonnerie qui interviendra à la fin de chaque programmation sera composée de 8 signaux sonores qui se répèteront 3/4 fois à intervalles d'environ 1 minute et demie. Elle peut être interrompue à tout moment en pressant une touche quelconque.

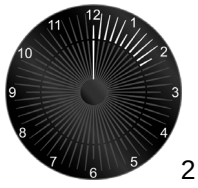
5.2 Minuterie

Cette fonction n'interrompt pas la cuisson, mais actionne seulement la sonnerie.

- En pressant la touche l'afficheur s'allume et se présente comme sur la figure 1;
- Dans les 6/7 secondes, presser les touches + ou − pour programmer la minuterie. A chaque pression, un segment extérieur qui représente une minute de cuisson s'allumera ou s'éteindra. (dans la figure 2 sont représentées 10 minutes de cuisson).
- Au bout de 6/7 secondes de la dernière pression, le compte à rebours commence; à la fin, la sonnerie retentit.
- Pendant le compte à rebours, il est possible d'afficher l'heure courante en pressant 1 fois la touche − et en la pressant de nouveau on retourne à l'afficheur minuterie.
- **A la fin du compte à rebours, il faut arrêter manuellement le four en tournant le thermostat et le sélecteur fonctions sur 0.**



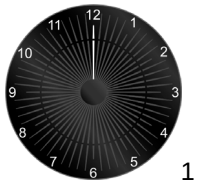
1



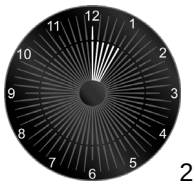
2

5.3 Programmation

Durée de la cuisson: en pressant la 2e touche il est possible de programmer la durée de la cuisson. Avant de la programmer, tourner le thermostat sur la température désirée pour la cuisson et le bouton sélecteur des fonctions sur une position quelconque. Pour programmer la durée de cuisson, procéder comme suit:



1



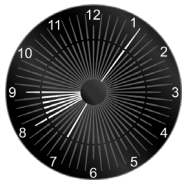
2

- Presser pendant 1 / 2 secondes la touche ; l'aiguille se positionne sur 12 (Fig. 1).
- Par les touches − et + il est possible de programmer la durée de la cuisson: chaque pression de la touche + correspond à l'ajout d'1 minute à la durée de la cuisson et toutes les 12 minutes un nouveau segment intérieur s'allumera (sur la figure 2 est représentée une durée d'1 heure).
- La durée désirée étant atteinte, la cuisson partira après environ 6 secondes de la dernière pression exercée sur les touches − ou +.
- Lorsque la cuisson a commencé, sur l'afficheur apparaîtront l'heure courante représentée par les segments fixes et les minutes restantes pour compléter la cuisson représentées par les segments clignotants (chaque segment clignotant indique 12 minutes de cuisson résiduelle).
- A la fin de la cuisson, le temporisateur désactivera les éléments chauffants du four, la sonnerie se mettra en marche et les chiffres sur le cadran clignoteront.
- Il est également possible d'annuler la durée en remettant à zéro le programme choisi: en pressant la touche centrale pendant 1 ou 2 secondes, on obtiendra l'annulation de la durée introduite et il faudra effectuer l'extinction manuelle du four.

Attention: il n'est pas possible de programmer des durées de cuisson supérieures à 6 heures.

Début de la cuisson: il est possible, non seulement d'introduire une durée de cuisson, mais aussi de définir l'horaire de départ de la cuisson (avec un retard maximum de 12 heures par rapport à l'heure courante). Pour introduire l'heure de début/fin de cuisson, procéder comme suit.

- Introduire la durée de cuisson comme décrit au paragraphe précédent.
- Dans les 6/7 secondes de la dernière pression des touches − ou + presser de nouveau la touche pour définir l'heure de début de cuisson. Sur l'afficheur apparaît l'heure courante avec les segments intérieurs qui indiquent la fin de cuisson allumés. Par les touches − et + introduire l'heure de début de cuisson.
- Au bout de 6/7 secondes de la dernière pression, l'afficheur indiquera l'heure courante, l'heure de début et de fin de cuisson qui seront représentées par les segments intérieurs allumés. Tant que l'heure courante ne coïncidera pas avec le début de la cuisson, les segments sur l'afficheur seront fixes; dès que l'heure courante atteindra celle de début préfixée, tous les segments intérieurs commenceront à clignoter ce qui indique que le four a commencé la cuisson.
- A la fin de la cuisson, le temporisateur désactivera les éléments chauffants du four, la sonnerie se mettra en marche et les chiffres sur le cadran clignoteront.
- Pour remettre à zéro tout le programme introduit, il faut tenir pressée pendant 1 ou 2 secondes la touche centrale : si la cuisson a déjà commencé, il faudra effectuer l'extinction manuelle du four.
- Dans l'image ci-contre, nous donnons un exemple de programmation: l'heure courante est 7:06, le début de cuisson est programmé pour 8 heures et la fin pour 9 heures.
- A 8 heures les segments intérieurs compris entre 8 et 9 commenceront à clignoter et l'aiguille des heures restera fixe.



Attention: pour que le four commence les cuissons suite à la programmation que l'on vient de décrire, il faut que le thermostat et le sélecteur des fonctions soient régulièrement positionnés sur la température et la fonction désirées.

5.4 Fonction « DEMO »

Sur les modèles dotés de programmateur analogique/numérique, une fonction « DEMO » est prévue qui désactive les résistances en laissant les autres fonctions inchangées. Pour l'activer, presser pendant 3/4 secondes les touches , − et +. Un bip indique à l'utilisateur que la fonction est activée. Pour la désactiver, suivre la même procédure.

6. PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE

*Les instructions d'utilisation du programmateur ne sont valables que pour le **grand four**.*

LISTE DES FONCTIONS

TOUCHE DE MINUTERIE

TOUCHE DE DUREE DE CUISSON

TOUCHE DE FIN DE CUISSON

TOUCHE DE DIMINUTION DE LA VALEUR

TOUCHE D'AUGMENTATION DE LA VALEUR

6.1.1 Réglage de l'heure

Lors de la première utilisation du four ou bien après une coupure de courant, le cadran d'affichage clignote par intermittence régulière en indiquant 0:00. Enfoncer simultanément les touches et tout en appuyant sur les touches de variation de la valeur + ou −. On obtiendra l'augmentation ou la diminution d'une minute par pression.

Avant tout reglage du programmateur, activer la fonction et la temperature voulues.

6.1.2 Cuisson semi-automatique

Cette programmation assure uniquement l'arrêt automatique du four en fin de cuisson.

Appuyer sur la touche le cadran s'allume et affiche les chiffres 0:00; continuer à appuyer et enfoncer en même temps les touches de variation de la valeur + ou − pour programmer la durée de cuisson.

Relâcher la touche le comptage de la durée de cuisson programmée débute aussitôt; le cadran affiche l'heure réelle ainsi que les symboles A et .

6.1.3 Cuisson automatique

Cette programmation permet d'allumer et d'éteindre le four automatiquement.

Appuyer sur la touche le cadran s'allume et affiche les chiffres 0:00; maintenir la pression et appuyer en même temps sur les touches de variation de la valeur + ou − pour programmer la durée de cuisson.

Appuyer sur la touche le cadran affiche la somme de l'heure réelle + la durée de cuisson; maintenir la touche enfoncée tout en appuyant sur les touches de variation de la valeur + ou − pour programmer l'heure de fin de cuisson.

Relâcher la touche le comptage programmé commence et le cadran affiche l'heure réelle ainsi que les symboles A et .

A Après la programmation, pour voir le temps restant de cuisson appuyer sur la touche ; pour voir l'heure de fin de cuisson appuyer sur la touche . La programmation au moyen de valeurs incohérentes est empêchée logiquement (ex. une contradiction entre une fin de cuisson et une durée plus longue ne sera pas acceptée par le programmateur).

6.1.4 Fin de cuisson

A la fin de la cuisson, le four s'éteint automatiquement alors qu'un signal sonore intermittent retentit. Après neutralisation de ce signal, le cadran affiche l'heure réelle ainsi que le symbole signalant le retour à l'état d'usage manuel du four.

6.1.5 Réglage du volume de la sonnerie

L'intensité de la sonnerie est modulable (3 positions). Pour le réglage, appuyer sur la touche − pendant le fonctionnement.

6.1.6 Désactivation de la sonnerie

La sonnerie cesse automatiquement de fonctionner au bout de sept minutes. Il est possible de la désactiver manuellement en enfonçant simultanément les touches et .

6.1.7 Minuterie

Le programmateur peut également servir de simple minuterie. Appuyer sur la touche : les chiffres 0:00 sont affichés sur le cadran; maintenir la touche enfoncée tout en appuyant sur les touches de variation de la valeur + ou −. Quand on relâche la touche , le décompte programmé commence et on voit apparaître sur le dispositif d'affichage l'heure actuelle et le symbole .

Après la programmation, pour visualiser le temps restant appuyer sur la touche .
L'utilisation comme minuterie n'interrompt pas le fonctionnement du four au terme du temps programmé.

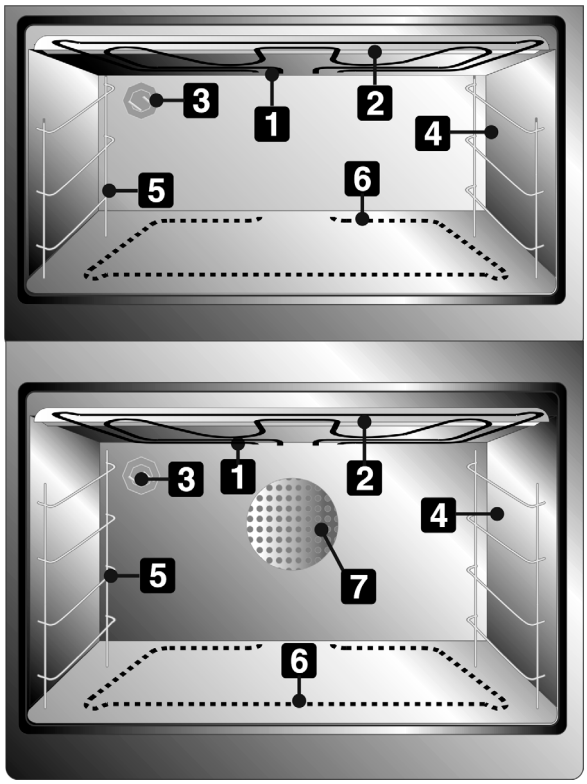
6.1.8 Effacement des valeurs programmées

Avec le programme sélectionné, enfoncer la touche de la fonction à effacer tout en utilisant les touches de variation de la valeur + ou − pour atteindre la valeur 0:00. L'effacement de la durée sera interprétée par le programmateur comme fin de cuisson.

6.1.9 Modification des valeurs programmées

Les valeurs sélectionnées pour la cuisson peuvent être modifiées à n'importe quel moment. Il suffit de maintenir la touche de fonction enfoncée et d'appuyer en même temps sur les touches de variation de la valeur + ou −.

7. MOUFLE



1 GRILLE
RESISTANCES SUPERIEURE

2 PROTECTION SUPERIEURE

3 LAMPE D'ECLAIRAGE INTERNE
Grand four: elle s'allume en tournant le sélecteur de fonctions dans une position quelconque
Petit four: elle s'allume en tournant la manette thermostat sur le premier cran en position lampe (☼) et il restera allumé pendant tout le temps d'utilisation du four.

4 PANNEAU AUTONETTOYANT

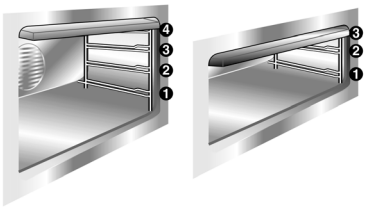
5 GUIDE DU FOUR POUR GRILLE ET PLAT

6 RESISTANCE INFERIEURE

7 MOTOVENTILATEUR
RESISTANCE VENTILEE

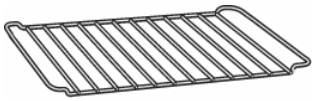
8. ACCESSOIRES DISPONIBLES

Le **grand four** dispose de **4 crans** pour le positionnement de plats et de grilles à des hauteurs différentes et d'une protection supérieure.
Le **petit four** dispose de 3 **crans**.

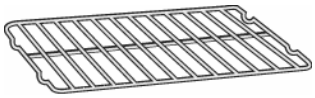


Sur certains modeles ces accessoires ne sont pas tous montes.

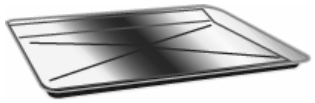
Grille: utile pour supporter des récipients avec aliments en cuisson.



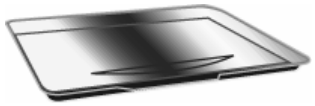
Grille pour plat: à poser au-dessus d'une plat pour la cuisson de plats pouvant dégoutter.



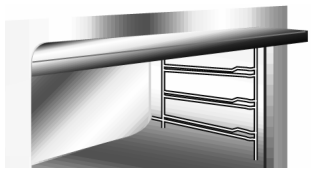
Plat four: utile pour la récupération des graisses provenant de plats posés sur la grille supérieure.



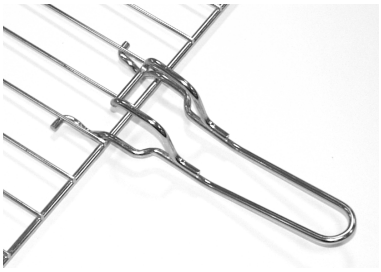
Plat pâtisserie: pour la cuisson de gâteaux, pizzas etc.



Protection supérieure: l'extraction de cette protection simplifie les opérations de nettoyage à l'intérieur du four.

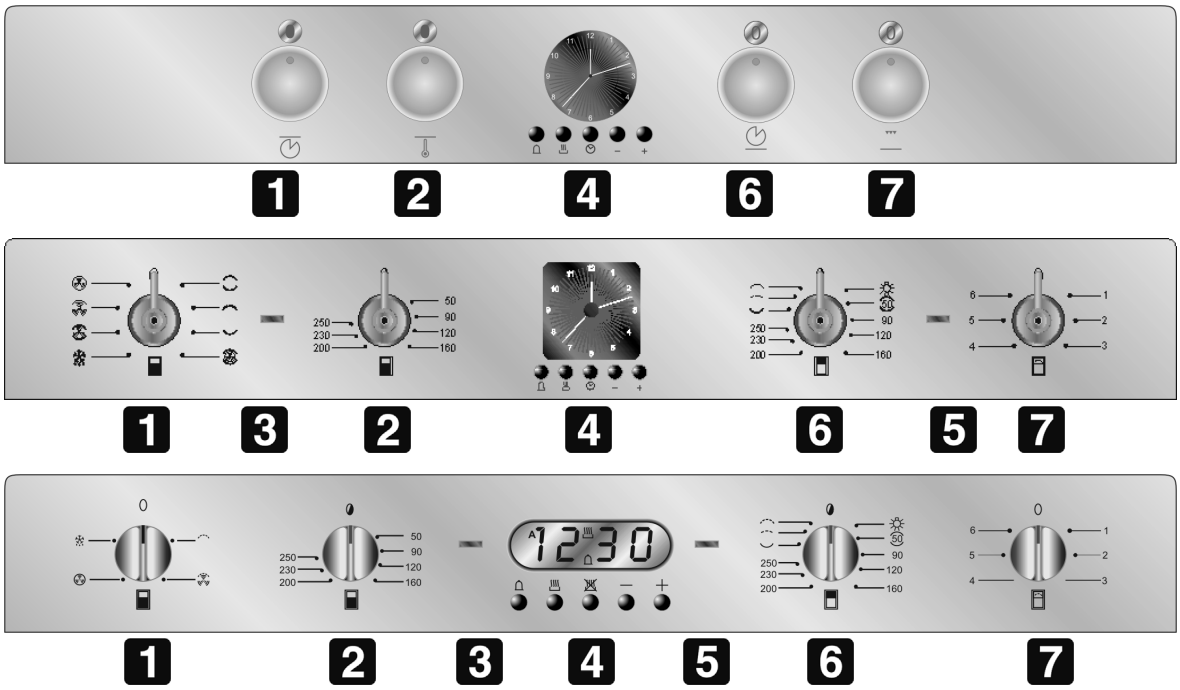


Pince en tube rond chromé permettant de sortir du four chaud les grilles et les plaques.



Accessoires sur demande
Par l'intermédiaires des centres d'assistance agréés, il est possible de demander les accessoires originaux.

9. DESCRIPTION DES COMMANDES



1 MANETTE SÉLECTEUR DE FONCTIONS (GRAND FOUR)

2 MANETTE DU THERMOSTAT (GRAND FOUR)

3 VOYANT DU THERMOSTAT (GRAND FOUR)

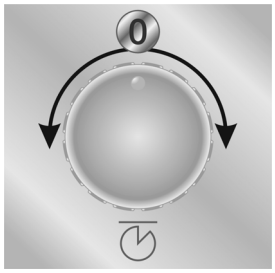
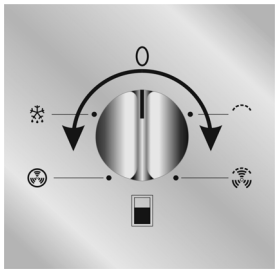
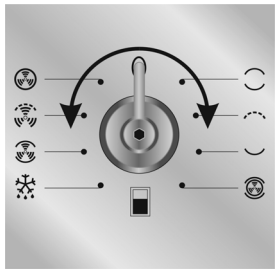
4 HORLOGE ANALOGIQUE ELECTRONIQUE PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE

5 VOYANT DU THERMOSTAT (PETIT FOUR)

6 MANETTE DU THERMOSTAT (PETIT FOUR)

7 MANETTE GRILL VARIABLE (PETIT FOUR)

9.1 Manette sélecteur de fonctions (grand four)

Tourner la manette dans l'un des deux sens sur l'un des symboles suivants:

AUCUNE FONCTION PROGRAMMÉE

RESISTANCES SUPERIEURE ET INFERIEURE: Pour ce mode, les résistances supérieures et inférieures sont utilisées. Il est idéal pour tous les types de cuisson et est aussi indiqué pour chauffer des plats préparés précédemment.

ÉLÉMENT GRIL: Pour griller la viande, gratiner ou dorer les mets.

RESISTANCE INFERIEURE: Cette fonction est indiquée pour la précuisson de la pâte à tarte ou pour la cuisson de la pizza. De plus, elle peut être utilisée pour terminer la cuisson de quiches et de flans pour s'assurer que la pâte du fond est suffisamment cuite.

RESISTANCES SUP. ET INF. + RESISTANCE VENTILEE: Ce type de fonction est adapté pour la cuisson de différents types d'aliment (viandes, poisson, légumes, pâtisserie) sur plusieurs niveaux simultanément.

DECONGELATION : L'air produit par la turbine garantit une décongélation plus rapide. L'air qui circule à l'intérieur du four est à température ambiante.

RESISTANCES SUP. ET INF. + VENTILATION: Ce type de fonction est indiqué pour la cuisson de pâtisserie et de pain sur un seul niveau.

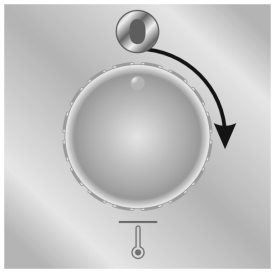
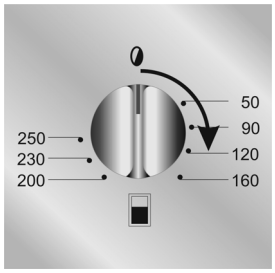
ÉLÉMENT GRIL LARGE + VENTILATION: Pour dorer rapidement des aliments à griller tels que la viande ou le poisson. Indiquée pour des pièces de grosses dimensions.

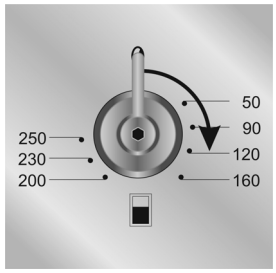
RESISTANCE VENTILEE: L'air à l'intérieur du four est chauffé par la résistance près de la turbine, située derrière le panneau arrière. La turbine fait circuler l'air chaud pour maintenir une température uniforme à l'intérieur du four. Sélectionner une température comprise entre 50°C et 250°C.
Ce type de fonction est indiqué pour la cuisson de différents types d'aliment (viandes, poisson, légumes, pâtisserie) sur plusieurs niveaux simultanément.

ÉLÉMENT GRIL + VENTILATION: Pour griller la viande, gratiner ou dorer les mets.

RESISTANCES INFERIEURE + VENTILATION: Cette fonction est idéale pour terminer la cuisson des bases de pâtisserie.

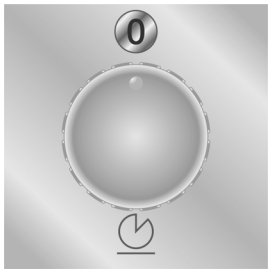
9.2 Manette du thermostat (grand four)

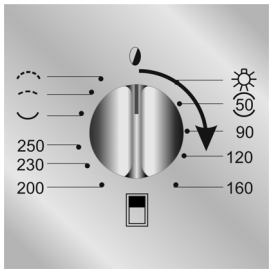



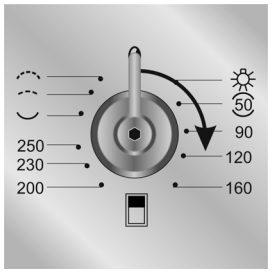


Sélectionner la température de cuisson en tournant la manette du thermostat dans le sens indiqué sur la figure sur une position comprise entre 50° et 250°C.

9.3 Manette du thermostat (petit four)







Le choix de la température de cuisson se fait en tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre sur la valeur souhaitée, comprise entre **50**° et **250**°C. L'allumage du four se fait en tournant la manette dans le sens des aiguilles du montre sur n'importe quelle fonction parmi les fonctions suivantes à l'exclusion de celle de la lampe four:

AUCUNE FONCTION PROGRAMMÉE

ECLAIRAGE DU FOUR
(aucun element active)

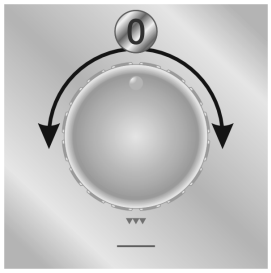
RESISTANCES SUPERIEURE ET INFERIEURE: Pour ce mode, les résistances supérieures et inférieures sont utilisées. Il est idéal pour tous les types de cuisson et est aussi indiqué pour chauffer des plats préparés précédemment.

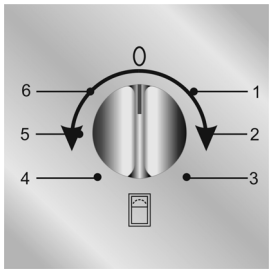
RESISTANCE INFERIEURE: Cette fonction est indiquée pour la précuisson de la pâte à tarte ou pour la cuisson de la pizza. De plus, elle peut être utilisée pour terminer la cuisson de quiches et de flans pour s'assurer que la pâte du fond est suffisamment cuite.

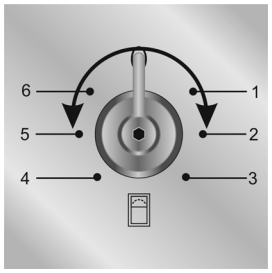
ÉLÉMENT GRIL: Pour griller la viande, gratiner ou dorer les mets.

ÉLÉMENT GRIL LARGE: Pour griller la viande, gratiner ou dorer les mets.

9.4 Manette grill variable (petit four)





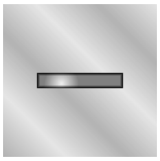


Amener la manette thermostat four petit sur le symbole o .
Tourner la manette du gril variable dans la direction montrée sur la figure sur la position désirée.

Sur le modèle illustré dans la figure ci-contre, l'allumage et l'extinction du régulateur d'énergie seront signalées par l'allumage et l'extinction de la fenêtre qui montre la puissance sélectionnée.

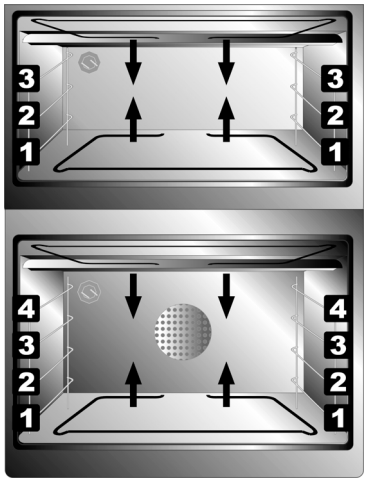
9.5 Voyant du thermostat

Ce voyant s'allume dès que le four commence à chauffer.
Il s'éteint lorsque la température choisie a été atteinte.
Le clignotement régulier du voyant indique que la température est maintenue constamment au niveau voulu dans l'enceinte du four.



10. FONCTION DE CUISSON

RESISTANCES SUPERIEURE ET INFERIEURE



Pendant la cuisson, la porte du four doit être fermée.

Idéale pour tous les types de cuisson, en particulier pour pâtisserie, poisson, terrines et plats à base de légumes. Pour garantir une distribution uniforme de la chaleur, il est conseillé de cuisiner sur un seul niveau.

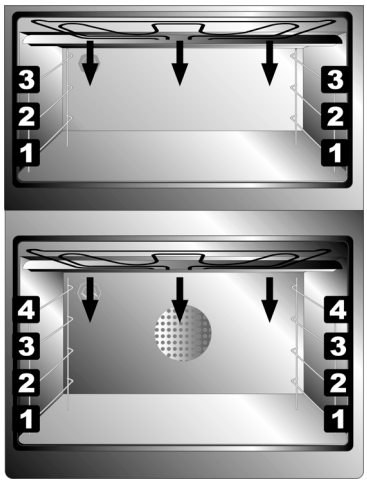
Le préchauffage est particulièrement indiqué pour la cuisson de pâtisserie et de pizza.

Comment cuire?

GRAND FOUR: Positionner la manette du sélecteur des fonctions sur le symbole et choisir la température entre 50°C et 250°C par la manette du thermostat.
PETIT FOUR: Positionner la manette du thermostat du petit four entre 50°C et 250°C

ÉLÉMENT GRIL LARGE

ÉLÉMENT GRIL



Tenir la porte du four fermée pendant l'utilisation du gril. L'utilisation du gril avec la porte du four ouverte pourrait causer des endommagements irréparables au four et compromettre la sécurité du fonctionnement.

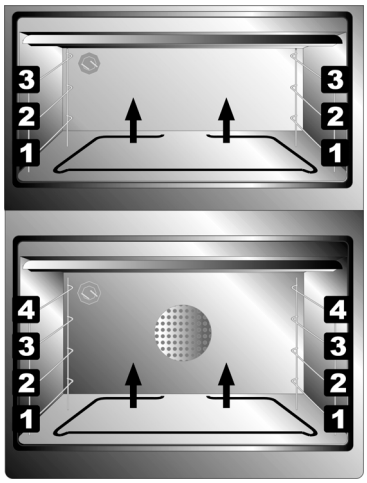
Ce mode de cuisson est idéal pour des pièces de viande (côtes de porc, saucisses...) qui restent ainsi tendres et fondantes, pour griller ou pour dorer les garnitures de plats cuisinés, chauds de préférence.

Comment cuire?

GRAND FOUR: Positionner la manette du sélecteur des fonctions du grand four sur le symbole et la manette du thermostat dans la position 250. Il est conseillé de mettre le plat dans le guide le plus haut (3-4 pour le grand four / 2-3 pour le petit four). Pour la cuisson brève de petites quantités, mettre la grille dans le quatrième guide en partant du bas. Pour des cuissons longues, mettre la grille dans le guide le plus bas, selon la grosseur de la pièce à cuire.
PETIT FOUR: Positionner la manette du thermostat du petit four sur le symbole ou (selon la quantité d'aliment à cuire) et sélectionner la puissance par la manette du régulateur d'énergie du gril variable.

Le temps de cuisson dépend de l'épaisseur de la viande et non pas de son poids.

RESISTANCE INFERIEURE



Pendant la cuisson, la porte du four doit être fermée.

Ce mode de cuisson est idéal pour la précuisson de la pâte d'une tarte ou pour la cuisson de la pizza. Par ailleurs, il peut être utilisé pour terminer la cuisson de flans pour s'assurer que la pâte du fond est suffisamment cuite.
Le préchauffage est particulièrement indiqué pour la cuisson de pâtisserie et de pizza.

Comment cuire?

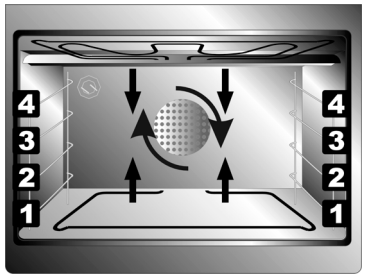
GRAND FOUR: Positionner la manette du sélecteur des fonctions sur le symbole ⌣ et choisir la température entre 50°C et 250°C par la manette du thermostat.
PETIT FOUR: Positionner la manette du sélecteur des fonctions du petit four sur le symbole ⌣.

RESISTANCE VENTILEE

RESISTANCES SUP. ET INF. + VENTILATION

RESISTANCES INFERIEURE + VENTILATION:

RESISTANCES SUP. ET INF. + RESISTANCE VENTILEE



Pendant la cuisson, la porte du four doit être fermée.

Les aliments peuvent être cuits sur un ou plusieurs niveaux en utilisant le four ventilé. La circulation d'air chaud produit une température de cuisson constante. La cuisson au four ventilé est idéale pour tous les types de plats.

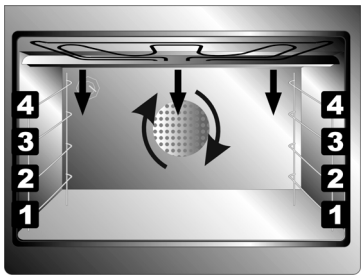
Comment cuire?

Il est conseillé de toujours effectuer le préchauffage en fonction ventilée à 30/40°C en plus par rapport à la température de cuisson. Cela permet de diminuer considérablement les temps de cuisson et la consommation énergétique tout en assurant un meilleur résultat de cuisson.

Positionner la manette du sélecteur des fonctions sur le symbole / / / et choisir la température entre 50°C et 250°C par la manette du thermostat.
La cuisson au four ventilé demande normalement des températures inférieures par rapport à la cuisson traditionnelle.
La chaleur est uniformément répartie dans toutes les positions. Cela signifie que plusieurs fournées du même aliment peuvent être cuites simultanément dans le four.
Toutefois la grille supérieure peut dorer le plat plus rapidement que celle inférieure. Cela arrive fréquemment.
Il n'y a pas de mélange de goûts entre les plats.

ÉLÉMENT GRIL LARGE + VENTILATION

ÉLÉMENT GRIL + VENTILATION



Tenir la porte du four fermée pendant l'utilisation du gril. L'utilisation du gril avec la porte du four ouverte pourrait causer des endommagements irréparables au four et compromettre la sécurité du fonctionnement.

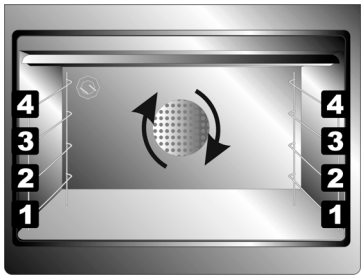
La cuisson ventilée au gril offre une méthode alternative pour cuire les aliments qui le sont normalement au gril traditionnel. La résistance du gril et le motoventilateur fonctionnent dans le même temp, en faisant circuler de l'air chaud autour de l'aliment. Il faut moins contrôler et retourner l'aliment. La cuisson ventilée au gril réduit au minimum les odeurs de cuisson dans la cuisine. Un des avantages est qu'il est possible de cuire de plus grandes quantités en même temps.

Comment cuire?

Positionner la manette du sélecteur des fonctions sur le symbole ou et choisir la température entre 50°C et 250°C par la manette du thermostat.

Le temps de cuisson dépend de l'épaisseur de la viande et non pas de son poids.

DECONGELATION



La décongélation est plus rapide avec le brassage de l'air.
L'air brassé à l'intérieur du four est à température ambiante.

Positionner la manette du sélecteur des fonctions sur le symbole . La manette du thermostat doit être laissée sur la position 0.

La décongélation à température ambiante présente l'avantage de préserver le goût et l'aspect des aliments.

11. TABLEAU DE CUISSON

ROTIS				
	Sélecteur des fonctions	Support grille	Sélecteur de température	Temps de cuisson en minutes
Bœuf	Ventilé	2	150 – 160	20-30 tous les 500 g et 20-30 au-delà
	Traditionnel	2	200 – 210	Idem
Agneau	Ventilé	2	160 – 180	Idem
	Traditionnel	2	190 – 200	Idem
Porc et veau	Ventilé	2	160 – 180	Idem
	Traditionnel	2	180 – 190	Idem
Jambon	Ventilé	2	150 – 170	Idem
	Traditionnel	2	190 – 200	Idem
Poulet	Ventilé	2	150 – 170	15-20 tous les 500 g et 20 au-delà
	Traditionnel	2	180 – 190	Idem
Dinde/oie	Ventilé	2	150 – 170	15 tous les 500g jusqu'à 3,5Kg puis 10 min. tous les 500g
	Traditionnel	2	180 - 190	Idem
Les viandes farcies ou roulées demandent 10 min de plus tous les 500g par rapport aux temps de cuisson indiqués ci-dessus.				
PATISSERIE				
	Sélecteur des fonctions	Grille support	Sélecteur de température	Temps de cuisson en minutes
Gâteau farci aux fruits	Ventilé	2	140	40 – 50 tous les 450 g de pâte
	Traditionnel	2	140	Idem
Génoise	Ventilé	2 – 3 – 4	170	20 - 30
	Traditionnel	2 – 3	180	20 – 30
Biscuits	Ventilé	2 – 3	210	environ 15
	Traditionnel	2 – 3	220	Idem
Pain	Ventilé	2	200	20 – 30
	Traditionnel	2	220	Idem
Tarte aux fruits	Ventilé	3	190	35 – 45
	Traditionnel	3	200	35 – 40
Meringues	Ventilé	3	100	2 – 2,5 heures
CREMES				
Crème caramel	Ventilé	3	150	45 – 1 heure
Crème légère	Ventilé	3	180	45 – 45
Crème au lait	Ventilé	3	150	2 – 2,5 heures

Pour tous les aliments prechauffer le four pendant 10 minutes

12. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

NETTOYAGE

Avant d'effectuer une operation qui implique l'acces des parties sous tension, debrancher l'appareil.

12.1 Nettoyage de l'acier inox

Pour assurer une bonne conservation de l'acier inox, il faut le nettoyer régulièrement au terme de chaque utilisation, après l'avoir laissé refroidir.

12.1.1 Nettoyage ordinaire quotidien

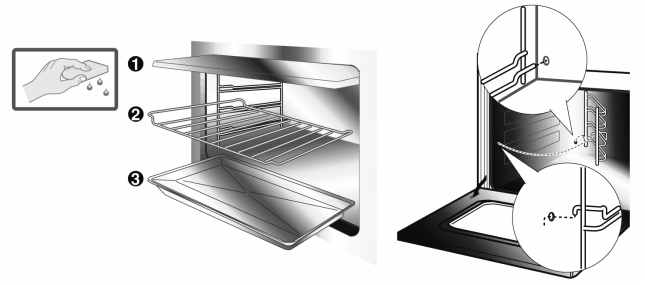
Pour nettoyer et conserver les surfaces d'acier inox, utiliser toujours et uniquement des produits spécifiques qui non contiennent pas d'abrasifs ou de substances acides à base de chlore.
Mode d'emploi: verser le produit sur un chiffon humide et passer sur la surface, rincer soigneusement et essuyer avec un chiffon doux ou avec une peau de chamois.

12.1.2 Food stains or residues

Pour nettoyer et conserver les surfaces d'acier inox, utiliser toujours et uniquement des produits spécifiques qui non contiennent pas d'abrasifs ou de substances acides à base de chlore.
Mode d'emploi: verser le produit sur un chiffon humide et passer sur la surface, rincer soigneusement et essuyer avec un chiffon doux ou avec une peau de chamois.

12.2 Nettoyage du four (sans panneaux autonettoyants)

Pour une bonne conservation du four il faut le nettoyer régulièrement après l'avoir laissé refroidir. Enlever toutes les parties amovibles.



- Ne pas utiliser de jet de vapeur pour nettoyer l'intérieur du four.
- Nettoyer les grilles four et les glissières latérales avec de l'eau chaud et détergents non abrasifs, rincer et essuyer.
- Il est conseillé de faire fonctionner le four au maximum pendant environ 15/20 minutes après avoir utilisé des produits spécifiques, de sorte à éliminer les résidus qui se sont déposés à l'intérieur du compartiment du four.
- Pour faciliter les opérations de nettoyage, il est possible de démonter la porte (voir Paragr. 12.6-12.7)

12.3 Nettoyage du four (avec panneaux autonettoyants)

12.3.1 Panneaux autonettoyants

Le four est doté de panneaux en émail autonettoyant continu.
Ces panneaux permettent un nettoyage plus facile du four et assurent son bon fonctionnement dans le temps.

12.3.2 Utilisation des panneaux autonettoyants

Périodiquement, dans le but de maintenir l'intérieur du four toujours propre, sans résidus d'aliments et sans odeurs désagréables, il est conseillé de faire fonctionner l'appareil à vide à des températures non inférieures à 200° C pendant un temps qui varie de 30 à 60 minutes, pour permettre aux panneaux autonettoyants d'oxyder les résidus présents qui, lorsque le four sera froid, devront être éliminés avec une éponge humide.

12.3.3 Entretien des panneaux autonettoyants

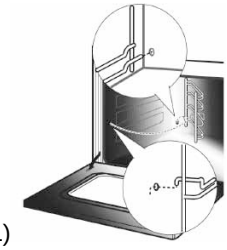
Pour le nettoyage des panneaux, l'utilisation de crèmes abrasives et de détergents communs est déconseillée. Utiliser tout simplement une éponge humide pour ne pas altérer les particularités de l'émail qui recouvre les panneaux.

12.3.4 Démontage des panneaux autonettoyants

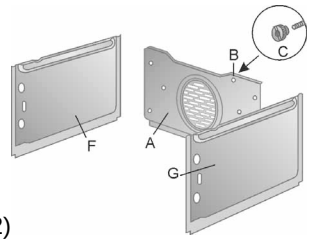
1. Retirer tous les accessoires du four ;
2. Enlever les grilles latérales (fig.1);
3. Oter les panneaux latéraux "F" et "G" (fig. 2);
4. Extraire le panneau arrière "A" après avoir dévissé l'embout fileté "C" (fig. 2)

Remonter les panneaux en les remettant à leur état initial.

1)



2)



Pour démonter le panneau autonettoyant derrière le petit four, enlever les deux vis sur le fond du four. Pour le repositionner, faire coïncider les deux trous sur le panneau avec les deux vis sur le fond et tirer vers le bas jusqu'à l'encastrement.

12.4 Vitre de la porte

Il est conseillé de la maintenir toujours bien propre. Utiliser du papier essuie-tout, en cas de saleté persistante, laver avec une éponge humide et un détergent commun.

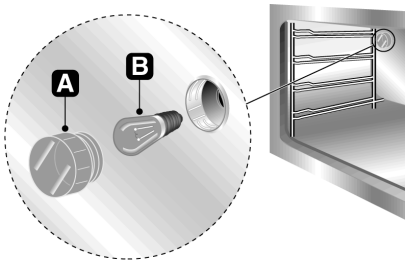
ENTRETIEN

Périodiquement, le four nécessite de petites interventions d'entretien ou remplacement de pièces sujettes à usure, telles que joints, ampoules, etc. Ci-après nous fournissons les instructions spécifiques pour toute intervention de ce type.

Avant toute intervention, il faut désactiver l'alimentation électrique de l'appareil.

12.5 Remplacement de la lampe d'éclairage

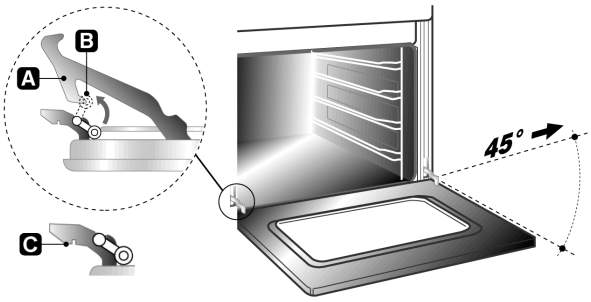
Enlever a couverture de protection **A** en la dévissant dans le sens inverse de celui d'une montre, remplacer la lampe **B** par une autre semblable. Remonter la couverture de protection **A**.



Utiliser uniquement des lampes spéciales four (T 300°C).

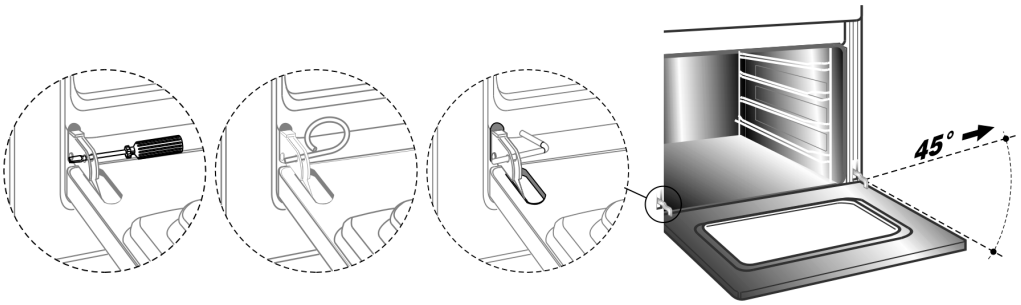
12.6 Démontage de la porte (grand four)

Prendre la porte à deux mains, des deux côtés, en proximité des charnières **A** et soulever les leviers **B**. Soulever la porte en formant un angle d'environ 45° et la enlever. Pour remonter la porte, enfiler les charnières **A** dans les rainures; laisser la porte s'appuyer vers le bas et positionner les leviers **B**.



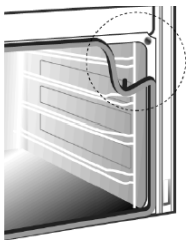
12.7 Démontage de la porte (petit four)

Ouvrir la porte et introduire les pivots (fournis) dans les trous du côté interne. Fermer la porte d'un angle d'environ 45°, la lever et l'extraire de son logement. Pour le remontage, enfiler les charnières dans les rainures prévues, puis laisser poser la porte vers le bas et enlever les pivots. Si l'on perd les pivots, on peut utiliser deux tournevis.



12.8 Joint porte four

Pour un nettoyage soigneux du four, le joint de la porte est démontable. Avant de procéder à l'enlèvement du joint, il faut démonter la porte du four de la façon décrite précédemment. Une fois la porte démontée, soulever les languettes situées aux angles du joint, de la façon indiquée par la figure.
Une fois le nettoyage terminé, remonter le joint en tenant horizontalement le côté le plus long et introduire les languettes dans leurs orifices respectifs, en commençant par les orifices supérieurs.



13. GUIDE DE DEPANNAGE

ANOMALIE	CAUSES PROBABLES	SOLUTION
Le four ne fonctionne pas	- Le four n'est pas branché ou l'interrupteur général n'est pas enclenché. - Coupure d'électricité - Un programme automatique de cuisson a été sélectionné	- Enclencher l'interrupteur général - Contrôler l'alimentation électrique - Reporter le programmateur en position OFF
Les résultats de cuisson ne sont pas satisfaisants	- Préchauffage insuffisant - La température est trop élevée ou trop basse - Position erronée de la grille - Type de plat erroné - La température n'est pas bien sélectionnée - Le durée de cuisson n'est pas adaptée - Le sélecteur de la fonction de cuisson n'est pas correctement positionné - La grille ou le plat ne sont pas au centre du four	- Consulter les guides des cuissons - Centrer la grille ou le plat dans le four
Le four fume	- Le four est sale - La préparation déborde - La préparation (viande) projette énormément	- Nettoyer le four après cuisson. Le laisser refroidir avant de le nettoyer. - Utiliser un plat plus grand - Réduire la température sélectionnée
Vapeur et condensation sur les aliments et dans la moufle	- Le plat est resté trop longtemps à l'intérieur du four	- Ne pas laisser les plats à l'intérieur du four pendant plus de 15–20 minutes après la fin de la cuisson
La minuterie continue de clignoter	- Il y a eu une coupure d'électricité	- Reprogrammer l'horloge
La minuterie ne fonctionne pas	- Programmation erronée	- Contrôler les instructions pour l'utilisation de la minuterie

14. INSTALLATION

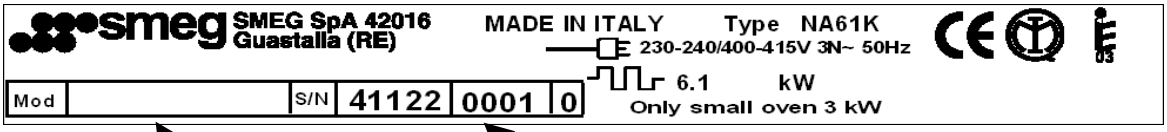
14.1 Informations techniques

Modèle de four	Voir plaquette des données techniques
Branchements électriques	230 - 240 / 400-415 V 3N ~ 50 Hz
Fusible de protection prévu pour le four	30 Amps
CLASSE DU FOUR	
Fours	Electriques
Puissance maximum	6.1 kW
Grill	Electriques
Puissance gril large	3.0 kW (230 V)
Puissance gril petit	1.8 kW (230 V)
Ampoule d'éclairage du four	25 W (230 V)

DIMENSIONS DE L'OUVERTURE DU FOUR	Grand four	Petit four
Hauteur (cm)	34	23
Largeur (cm)	46	46
Profondeur (cm)	40	40
Volume interne (cm^2)	62560	42320

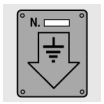
14.2 La plaquette des données techniques

S'assurer que la tension et la capacité de la ligne d'alimentation correspondent aux caractéristiques indiquées sur la plaque située sur le cadre de la porte du four. **Cette plaque ne doit jamais être enlevée**.



Modèle **Numéro de série**

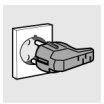
14.3 Branchement électrique



LE BRANCHEMENT A LA TERRE EST OBLIGATOIRE SELON LES MODALITES PREVUES PAR LES NORMES DE SECURITE DES EQUIPEMENTS ELECTRIQUES.

EN CAS DE BRANCHEMENT AU SECTEUR AU MOYEN D'UNE PRISE ET D'UNE FICHE, CELLES-CI DEVRONT ETRE DU MEME TYPE ET DEVRONT ETRE RELIEES AU CORDON D'ALIMENTATION CONFORMEMENT AUX NORMES EN VIGUEUR.
LA PRISE DEVRA ETRE ACCESSIBLE UNE FOIS QUE L'APPAREIL SERA ENCASTRÈ.
NE JAMAIS DÉBRANCHER LA FICHE EN TIRANT LE CABLE.

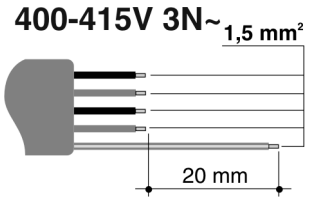
APRES L'INSTALLATION, CONTROLER LE FOUR SUIVANT LES INSTRUCTIONS INDIQUÉES CI-APRES. EN CAS DE NON FONCTIONNEMENT, DÉBRANCHER L'APPAREIL ET CONTACTER LE SERVICE APRES-VENTE LE PLUS PROCHE.
NE JAMAIS CHERCHER DE RÉPARER L'APPAREIL



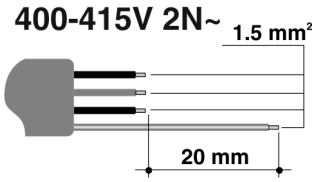
SI L'ON UTILISE UN BRANCHEMENT PAR FICHE ET PRISE, S'ASSURER QUE CELLES-CI SONT DU MEME TYPE. EVITER D'UTILISER DES ADAPTATEURS OU DES DIFFERENTIATEURS, CAR ILS POURRAIENT PROVOQUER DES RECHAUFFEMENTS ET DES BRULURES.

SI L'ON UTILISE UN BRANCHEMENT FIXE, IL EST NECESSAIRE DE PREPARER, SUR LA LIGNE D'ALIMENTATION DE L'APPAREIL, UN DISPOSITIF D'INTERRUPTION OMNIPOLAIRE AVEC DISTANCE D'OUVERTURE DES CONTACTS EGALE OU SUPERIEURE A **3 MM**, SITUE DANS UNE POSITION FACILEMENT ACCESSIBLE OU A PROXIMITE DE L'APPAREIL.

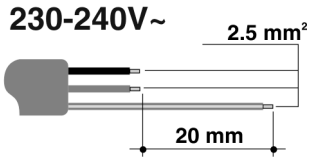
Fonctionnement à 400-415V~: *utiliser un câble à trois pôles de type H05RR-F / H05V2V2-F (câble de 5 x1.5 mm²).*



Fonctionnement à 400-415V~: *utiliser un câble à trois pôles de type H05RR-F / H05V2V2-F (câble de 4 x1.5 mm²).*



Fonctionnement à 230-240V~: *utiliser un câble à trois pôles de type H05RR-F / H05V2V2-F (câble de 3 x2.5 mm²).*

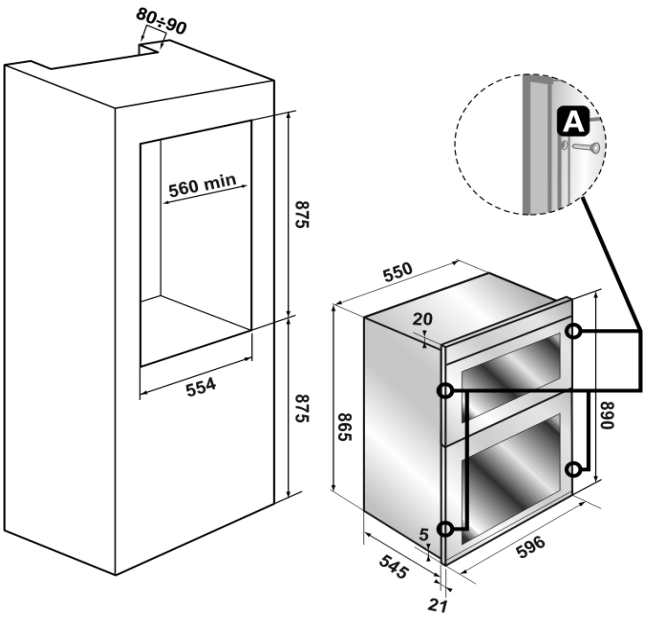


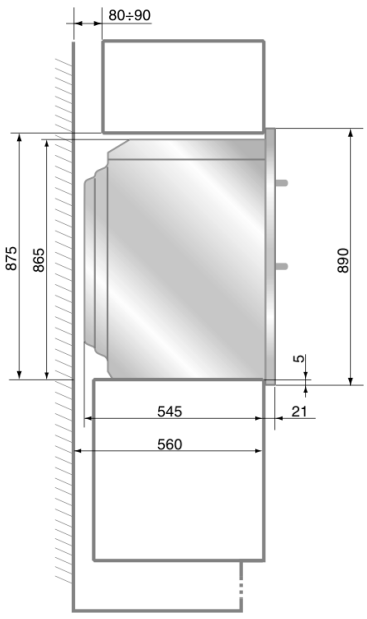
L'extrémité à brancher à l'appareil devra avoir le fil de mise à terre (jaune-vert) plus long d'au moins 20 mm.

Le fabricant décline toute responsabilité *touchant les dommages subis par personnes et choses, découlant du non respect des prescriptions ci-dessus.*

14.4 Mise en place du four

L'appareil est conçu pour être encastré dans des meubles en n'importe quel matériau, à condition qu'il soit résistant à la chaleur. Se conformer aux dimensions indiquées dans la figure **1**-**2**, en tenant compte du fait que, dans la partie supérieure/arrière, le meuble devra présenter une ouverture de 80-90 mm de profondeur. Visser les 4 vis **A** à l'intérieur du cadre (fig. **1**).





L'ouverture **B** indiquée sur la figure sert à garantir une arrivée correcte d'air pour les ventilateurs de refroidissement du four

Ne pas utiliser la porte comme levier pour faire entrer le four dans le meuble.
Ne pas exercer de pressions excessives sur la porte ouverte.